

FORMAGGI
zanetti
DAL 1900



**PECORINO DI ROCCA
CON TARTUFO 1,2 Kg.**

Il pecorino, di pasta bianca, compatta ed odorosa, ottenuto secondo una speciale ricetta che mescola ai consueti ingredienti il tuber aestivum. Il formaggio così ottenuto è una miscela sapiente in cui il sapore del formaggio si mescola con quello del tartufo nero creando un aroma e sapore sorprendente.

Pecorino cheese with a compact texture, fragrant and white, produced according to a special recipe that combines the usual ingredients with the Tuber Aestivum.

The resulting cheese is a clever mix where the traditional cheese flavor is combined with the one of the black truffle, creating an amazing taste and aroma.

Codice - Code number	PP 175
Unità di vendita - Sales unit	1 x 3 pcs?
Dimensioni cartone - Carton size	43x22x10h
Scadenza - Shelf life	120 days



**PECORINO
SOTTO GRANO 1,2 Kg.**

Pecorino di pasta bianca e compatta, affinato nel nostro stabilimento fino a giusta maturazione e poi posto sotto grano per il completamento della stagionatura. Questo trattamento fa diventare la pasta del pecorino leggermente paglierina, molto morbida e quasi cremosa, gustosa. Il grano viene lasciato sopra la crosta, a scopo decorativo.

Pecorino with a white compact texture, aged in our warehouse until perfectly matured, then placed under wheat to complete the ageing process. This process makes the pecorino's texture become very soft, almost creamy and tasty as well as slightly yellowish. The wheat is left on the rind for decorative purposes.

Codice - Code number	PP 195
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	19x38x12h
Scadenza - Shelf life	120 days



**PECORINO CON VINO
CHIANTI D.O.C.G. 1,5 Kg.**

Derivate dalla lavorazione di latte di pecora pastorizzato, mediante l'aggiunta di caglio di vitello e fermenti lattici se ne ottiene la cagliata che, raccolta in appositi stampi, subisce una salatura a secco in particolari ambienti che ne permettono la sineresi secondaria e una prima maturazione. In fase di produzione si procede all'aggiunta di vino Chianti. Il prodotto così ottenuto viene destinato a successive lavorazioni.

Resulting from the processing of pasteurized sheep's milk, with the addition of calf rennet and milk's ferments, the curd derived gets collected in special molds undergoing to a dry salting process in special environments that allow the secondary syneresis as a first maturation. During the production phase, the Chianti wine is added. The product thus obtained is destined to subsequent processing.

Codice - Code number	PP 196
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	19x38x12h
Scadenza - Shelf life	120 days



**PECORINO
CON GRAPPA 1,5 Kg.**

Abbiamo sposato il pecorino, prodotto in Toscana, ad una grappa egualmente distillata in Toscana, di sapore morbido, ed abbiamo ottenuto un formaggio odoroso, aromatico, di sapore intenso. Dopo la lavorazione e la stagionatura, il formaggio non ha più il potere inebriante dell'alcool, ma ne conserva l'aroma, in maniera lieve e non stucchevole, tale da esser gradito anche da chi non ama bere alcoolici.

We celebrated the marriage between the pecorino traditionally produced in Tuscany, with a soft-flavoured grappa distilled in the same region, thus obtaining a fragrant, aromatic and savoury cheese. As a result of its seasoning, the cheese is missing the inebriating power of alcohol. On the contrary it maintains its flavour in a very gentle and untiring manner, appreciated also by those who do not like (or cannot) drink wine or spirits.

Codice - Code number	PP 197
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	19x38x12h
Scadenza - Shelf life	120 days



**PECORINO SOTTO BACCHE
DI GINEPRO 1,2 Kg.**

Il pecorino, di pasta bianca, compatta ed odorosa, viene stagionato per un periodo nel nostro stabilimento, e successivamente posto sotto bacche di ginepro, seguendo un'antica tradizione, affinché prenda l'aroma di tale frutto.

Così anche l'aspetto del formaggio diviene prezioso come il suo gusto.

The compact white paste cheese is refined in our warehouse for a certain period of time. Consequently, following an old tradition it is put under juniper berries in order to absorb the juniper's taste. The shape is then wrapped with some of the leaves used in the process of the cheese maturing, so that not only its taste, but also its appearance becomes precious.

Codice - Code number	PP 180
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	19x38x12h
Scadenza - Shelf life	120 days

FORMAGGI
zanetti
DAL 1900



**CAPRA AL FIENO
2,6 Kg.**



Questo formaggio di latte di capra, viene ricoperto di fieno secco quando è ancora fresco e poi lasciato stagionare su delle assi di legno. Il risultato è un formaggio forte, deciso, adatto a palati abituati a gusti schietti e vivaci. Addolcito con delle marmellate a fine pasto, se ne esalta tutta la vivacità.

This cheese made with sheep milk, gets covered of dry hay when it's still fresh and after left to cure on wooden planks. The result is a strong, determined cheese, perfect for plates that are used to forthright and vibrant flavors. Sweetened with some jams at the end of the meal, it glorifies all his vibrancy.

Codice - Code number	CA 072
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	42x20x13h
Scadenza - Shelf life	210 days



**CAPRA AL PEPE
2,5 Kg.**

Le piccole nere forme cilindriche di formaggio di latte di capra, sono il segno distintivo di questo gioiello completamente ricoperto di pepe nero brasiliano. Le forme vengono ricoperte e massaggiate con il pepe, affinché i grani si insinuino nella crosta e così facendo, la pasta ne possa assorbire il profumo. Le forme vengono successivamente avvolte in carta paglia e lasciate stagionare per 4/6 mesi.

These little black cylindrical cheese forms made with sheep milk, are the distinctive sign of this jewel completely covered with black pepper from Brazil. The forms are covered and massaged with pepper, in order that the grains can slip in the crust and the dough can absorb the flavor. After the forms are wrapped with straw paper and left to cure for 4/6 months.

Codice - Code number	CA 073
Unità di vendita - Sales unit	1 x 4 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	42x20x13h
Scadenza - Shelf life	210 days



FORMAGGI
zanetti
DAL 1900

Gourmet

WWW.ZANETTI-SPA.IT

ZANETTI S.P.A.
VIA MADONNA, 1 - 24040 LALLIO (BG) IT
TEL +39 035 201511 - FAX +39 035 691515
ZANETTI@ZANETTI-SPA.IT

